



AYUNTAMIENTO
Villanueva de Córdoba



**BASES DE PARTICIPACIÓN EN EL XXIII CONCURSO AL MEJOR
CORTADOR NACIONAL DE JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO DE LOS
PEDROCHES 2023**

El Concurso se registrá de acuerdo a las siguientes bases:

1. El concurso está abierto a todos los cortadores profesionales del sector a nivel nacional/internacional, debiendo ser socios y estar al corriente de pago de la Asociación Nacional de Cortadores de Jamón en el momento de la celebración del concurso.
2. La preinscripción será gratuita, pero conllevará la aportación de una fianza de 30,00 €, que será reembolsada posteriormente, salvo selección y no comparecencia.
3. **A los participantes seleccionados que tengan desplazamientos se les abonará la cantidad de 200,00 €, en concepto de desplazamiento, dietas y alojamiento y se les abonará el importe de la fianza tras su participación en el concurso.**



AYUNTAMIENTO Villanueva de Córdoba



4. Los interesados podrán enviar su curriculum junto con la inscripción (según modelo adjunto) y acompañada de documento bancario acreditativo del pago de la fianza en el siguiente número de cuenta del Ayuntamiento de Villanueva de Córdoba siendo la fecha tope para la inscripción el 20 de octubre de 2023 incluido:

Nº DE CUENTA:

BBK CAJASUR ES70 0237 00 6610 9150649295

Hasta el día 20 de octubre de 2023

**COMITÉ ORGANIZADOR XXIII CONCURSO AL MEJOR CORTADOR NACIONAL
DE JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO DE LOS PEDROCHES 2023**

AYUNTAMIENTO DE VILLANUEVA DE CÓRDOBA

Plaza de España nº 10 14.440.-Villanueva de Córdoba

Tfno.: 957 120 000 e-mail: info@feriadeljamon.es

5. La responsabilidad de la selección definitiva será del Comité Organizador, quién determinará los concursantes, basándose en su curriculum y en su trayectoria profesional.

6. Cada uno de los participantes dispondrá de un Jamón de Bellota 100% Ibérico D.O.P. Los Pedroches, que elegirá de entre dos piezas que tendrá a su disposición, sorteándose el orden de elección y la pareja de jamones entre las que podrá elegir. Todas las piezas tendrán un peso similar y serán de la misma añada.

7. La duración máxima del concurso será de 2 horas, y si en este tiempo el concursante no hubiera acabado totalmente el trabajo quedará descalificado del mismo. El concurso dará comienzo cuando todos los jamones estén colocados y asegurados en los soportes jamoneros de los concursantes, éstos estén preparados para iniciar el concurso y la organización lo comunique.



8. Los concursantes irán provistos de la indumentaria y los útiles necesarios para el corte del jamón (necesariamente cuchillos y tabla para realizar el corte), llevarán la indumentaria de la ANCJ y la organización proporcionará un mandil a cada participante, que deberá llevar puesto durante todo el concurso.

9. La utilización de pinzas o no, no será tenida en cuenta siempre y cuando se mantenga la debida higiene.

10. Queda prohibida la utilización de elementos y publicidad que vayan en contra de la legislación vigente.

11. El jurado puntuará entre 0 y 10 cada uno de los aspectos siguientes. Cada uno de ellos tendrá un valor del 10% sobre la Puntuación final.

- a. Limpieza del cortador y de la pieza, tanto de la corteza, moho, grasas rancias que presenta el jamón, así como del puesto de corte durante todo el proceso.
- b. Estilo y presentación del cortador, es una puntuación subjetiva que valorará el jurado según las sensaciones que transmita el cortador (colocación, posicionamiento, manejo de útiles, manipulación del jamón...)
- c. Rectitud en el corte. El jurado valorará este aspecto de forma subjetiva en sus diferentes etapas, debiendo intentar el concursante que la imagen del jamón sea la más atractiva posible en cada momento.
- d. Corte de tres raciones de presentación del jamón de cada una de sus partes: maza, babilla y punta.

Maza; Será considerada maza del jamón todo lo comprendido entre el jarrete hasta el hueso de la cadera o coxal.

Babilla; Será considerada babilla del jamón todo lo comprendido entre la rótula hasta el hueso de la cadera o coxal.

Punta; Será considerada como punta del jamón todo lo comprendido desde el hueso de la cadera o coxal hasta el final de la pieza.



Para estas presentaciones los concursantes pueden traerse platos propios o coger los que se faciliten por parte de la organización.

Para la realización de dichos platos de presentación SOLAMENTE se podrá utilizar el jamón con el que se esté concursando.

- e. Grosor y tamaño de las lonchas.
El grosor y tamaño de las lonchas es uno de los aspectos fundamentales para la degustación de este producto.
- f. Presentación-emplatado general del jamón.
En la presentación y emplatado general del jamón se apreciará el resultado final de todo el trabajo realizado por el cortador en su conjunto.
Los concursantes dispondrán de dos mesas cada uno; una para el trabajo de loncheado propiamente dicho, y otra en la que deberá presentar todos los platos de jamón obtenidos durante su trabajo exceptuando los platos de presentación y el plato artístico que estarán sobre la mesa de loncheado.
- g. Cantidad de platos obtenidos. El jamón será emplatado en su totalidad en los platos proporcionados por la organización y se puntuará el número total de platos pero el jurado podrá anular aquellos platos que no considere válidos para ser vendidos como una ración de jamón de bellota 100% ibérico D.O.P. Los Pedroches, falta de jamón, peso de las raciones (se parte de base de que un plato de jamón son 100 g de producto), presencia de tocino rancio o cualquier otra circunstancia
- h. Rendimiento de la pieza. Se puntuará respecto al peso del jamón menos el desperdicio y será el tanto por ciento quien determine el máximo rendimiento, máxima puntuación. Los concursantes dispondrán de dos recipientes para depositar en uno de ellos la celulosa y en la otra todas las partes del jamón que no finalicen en los platos.
- i. Ración de 100 gramos.
Se tomará un plato al azar de entre el emplatado general que realice cada cortador.
Este plato no será escogido ni por el jurado ni por la dirección del concurso, sino que será fruto de un sorteo, en el que se decidirá al azar el plato escogido.



Para el emplatado general está prohibida la utilización de báscula ni ningún otro sistema de pesado de jamón.

El plato será pesado delante del público presente en el concurso en el mismo momento de ser cogido de entre el emplatado general.

- j. Prueba de conocimientos. Cada concursante deberá realizar una prueba tipo test, compuesta por 5 preguntas relacionadas con el mundo del jamón en general y de la D.O.P. Los Pedroches en particular.

12. Los participantes confeccionarán un plato presentación creativo, a libre elección, donde pueden expresar libremente lo que quieren decir con nuestro manjar, para el cual podrán llevar los materiales necesarios, siempre y cuando la presentación no requiera preparación culinaria. Quedando los participantes a disposición del jurado respecto al mismo por si estos le pidieran una interpretación del plato. La puntuación de estos platos no será evaluada para la puntuación final del concurso, sino que tendrá un premio especial “Plato Creativo de Los Pedroches”, valorándose la utilización “fundamentalmente” del Jamón con el que se esté concursando.

13. En caso de empate en el resultado final del concurso, ganará el concursante que haya obtenido más puntuación en el aspecto tamaño y grosor de las lonchas. Y si aún persistiera el empate el ganador será decidido por votación del jurado.

Si el empate se produjese en el Premio especial “Plato creativo de los Pedroches”, o en la mención especial Emplatado General, el ganador será decidido por votación del jurado.

14. El jurado estará compuesto por 5 miembros, relacionados con el sector del jamón. Quedando exento de participación en el concurso cualquier miembro del jurado o persona relacionada directamente con algún participante, y siendo su fallo inapelable.



15. **El concurso** se celebrará en el Pabellón Polideportivo Municipal, sito en Ronda de San José, s/n, **el próximo día 12 de noviembre de 2023 (domingo)** a las 11:00 horas, debiéndose personar los participantes una hora antes en el lugar indicado. Si la organización determinara el cambio de ubicación, se le comunicaría a los participantes con la antelación suficiente.

16. El número de participantes será de un máximo de **ocho**.

17. **La selección de los participantes** en el XXIII Concurso Nacional de Cortadores se realizará el día **26 de octubre de 2023**, tras lo cual el comité organizador se pondrá en contacto telefónico con los participantes seleccionados.

18. Premios:

1º PREMIO: Jamón de Oro y premio en metálico de **750€**. Acceso directo a la semifinal del XIV Campeonato de España de corte de Jamón.

2º PREMIO: Jamón de Plata y premio en metálico de **350 €**.

3º PREMIO: Jamón de Bronce y premio en metálico de **250 €**.

Premio: **“Plato creativo de los Pedroches” 150 €** en metálico y trofeo.

Premio: **Mejor emplatado y presentación general** del jamón. **150 €** en metálico y trofeo

Resto de participantes: Diploma

19. Los participantes por el mero hecho de participar aceptan íntegramente las condiciones de las presentes bases.

20. Durante el concurso los participantes no podrán ser ayudados por persona alguna.

21. El concurso no se hará responsable de los accidentes que se pudieran ocasionar y ocasionarse los participantes durante el concurso (cortes, caídas, etc.), quedando descalificado el concursante que sufriera un corte.



AYUNTAMIENTO Villanueva de Córdoba



22. La posición de la mesa será asignada por orden alfabético del primer apellido.
23. La organización se reserva las facultades de:
- Suspender el concurso por fuerzas mayores, falta de luz, peligro público, etc.
 - Se reserva el derecho a poder declarar el concurso desierto.

www.feriadeljamon.es
info@feriadeljamon.es